La colle sur Loup, le 08/09/2015

Collège Yves Klein
Etablissement Public
Local d'Enseignement

Cahier des clauses et règlement

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

10.33 – Pain bio, pâtisserie non surgelés –

«Appel à la concurrence pour la fourniture de pain bio sous la forme d'accord-cadre».

Code CPV : 15811100-7, 15811200-8.

PAIN BIO FRAIS

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES CONCERNANT L'ACCORD-CADRE EN VUE DE MARCHES DE FOURNITURES ET DE SERVICES

1- Objet de la mise en concurrence sous forme d'accord-cadre :
Le présent cahier a pour but de déterminer les clauses administratives et techniques particulières en vue de la fourniture de produits définis dans l'annexe ci-après.
Conformément à l'article 40 – II du code des marchés publics, l'Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC) est publié sur Internet et est transmis sur demande des fournisseurs.

2- Présentation de l'offre :
L'offre doit être transmise au

Collège Yves Klein
Intendance
Boulevard Alex Roubert
06480 La Colle Sur Loup
Tél. : 04 93 32 32 70 Fax. : 04 93 32 32 71

L'offre sera présentée sous pli portant l'indication du présent appel d'offres
« Accord-cadre pour le marché de pain bio ».
La personne à contacter pour tout renseignement est :
Madame Séverine Dard Gestionnaire du Collège
Tél. 04 93 32 32 74

3- Procédure de consultation :
La procédure de consultation (appel d'offres) retenue pour le présent marché est l'accord-cadre conformément, notamment, aux articles 1er, 76 et 77 du Code des Marchés Publics (CMP) qui établit les termes régissant les marchés à procédure adaptée (MAPA) en application des articles 28 à 42 du même code (CMP), issu du décret n° 2006-975 du 1er août 2006, modifié par les décrets 2007-1850 du 26 décembre 2007, 2008-1334 du 17 décembre 2008 et 2008-1356 du 19 décembre 2008.
La présente procédure est régie par le Code des Marchés Publics et son environnement réglementaire (décret 2006-975 du 1er août 2006 ; circulaire explicative du 3 août 2006 ; l'arrêté du 28 août 2006 relatif aux spécifications techniques des marchés et des accords-cadres ; code pénal, art. 432-10, 432-11, 432-12, 432-14 ; Code du Commerce,).

4- Documents contractuels :
Le marché est constitué par les documents suivants, par ordre de priorité décroissant :
- Les bons de commandes.
- Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières d'appel d'offres fournitures et services valant CCAP et CCTP dont l'exemplaire gardé aux archives du Collège Yves KLein fait seul foi.
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 qui, notamment, aidera le règlement des litiges éventuels.
- Le règlement particulier d'appel d'offres.

5- Constitution du marché, régi par accord-cadre :
Les besoins du marché sont détaillés en annexe 1.
Il est souhaitable de proposer plusieurs marques pour un même type de produits.

6- Durée du marché, régi par accord-cadre :
La consultation collective porte sur la fourniture, du 8 Octobre 2015 au 7 octobre 2016 des produits dont la nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement et le rythme de livraisons sont précisés d'une part en annexe 1, et lors de l'établissement du bon de commande d'autre part.

7- Conditions de livraison :
Les livraisons se feront le matin, entre 7h00 et 10h00 au restaurant scolaire du Collège Toutefois, un arrangement concernant les horaires et jours de livraison pourra être négocié individuellement entre le fournisseur et le chef de cuisine ; (ces rapports sont à discuter entre les deux partenaires qui en supportent chacun les responsabilités).
En principe, les bons de commande seront adressés par télécopieur au fournisseur.
Les commandes passées par téléphone pourront être confirmées par télécopie (à la demande du fournisseur).
Le fournisseur précisera dans son offre les restrictions par rapport aux délais de commande ci-dessus et jours de livraison indiqués.
La personne habilitée à signer les bons de commande est le gestionnaire de l'établissement.
Mentions figurant obligatoirement sur le bon de commande adressé au fournisseur :
- Son numéro unique ;
- Nom et adresse de l'établissement ;
- Nom et adresse du fournisseur ;
- Quantité et nature des marchandises à livrer ;

- Le grammage ;
- Le prix unitaire HT Franco de port ;
- Le jour de livraison souhaité.

En cas d'utilisation de sur emballages, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation.

8- Garantie technique et assurance du titulaire :

a) **Sécurité :** Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de sécurité, normes françaises et européennes, le code du travail. Il s'engage à ne pas fournir de produits reconnus dangereux dans une utilisation normale, ni reconnus pour causer des allergies sur les utilisateurs.

b) **Responsabilité :** Le titulaire assume la responsabilité liée à une mauvaise qualité reconnue de ses produits livrés et utilisés conformément au mode d'emploi. Dans le cas de dommages causés aux personnes ou aux biens, il lui appartient de réparer les dits dommages.

c) **Assurance :** Le titulaire du marché doit avoir souscrit un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les connaissances pécuniaires de la responsabilité civile qu'il peut encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels causés aux tiers ou à l'établissement à l'occasion de l'exécution de la prestation. Il doit produire à toute demande de la personne responsable du marché une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie.

9- Généralités :

a) L'hygiène et la qualité des produits à respecter :

- Le code de la consommation, livre II concernant la conformité et la sécurité des produits et services, notamment les produits alimentaires et la restauration collective.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04.05.91, 19.01.99 et 28.03.99).
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.C.R.F. du 06.09.91).
- Arrêté du 13 mars 1992 modifié, relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine animale.
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01.06.97 et 10.08.99).
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective (HACCP).
- Le Règlement (CE) n° 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Il contient l'obligation des procédures basées sur les principes de l'HACCP ainsi que les sept principes du Codex alimentarius.
- Le Règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.
- L'art. 17 du règlement européen n° 1935/2004 sur le contact alimentaire, entré en vigueur le 27/10/2006, oblige les entreprises à disposer d'une « capacité de **retracer**, à travers toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, **le cheminement d'un objet destiné au contact alimentaire** ».
- Le décret n° 67-584 du 18/07/67 définissant le pain doit être respecté tant qu'il n'entre pas en contradiction avec le décret Pain de 1993.
- Le décret Pain n° 93-1074 du 13/09/93 doit être respecté (pétrissage, fermentation, mise en forme, cuisson de la pâte réalisés par le Boulanger lui-même ; pas de surgélation, ni additif).

- Il est souhaité l'utilisation de farines issues de l'agriculture raisonnée (peu de pesticides, peu ou pas de conservateurs) en conformité avec le cahier des charges existant que l'association Pain Qualité Santé peut fournir. Le souhait est que le type de farine soit précisé (T 55, T 80) ainsi que son origine.
- Cette dernière conseille utilement sur le pain de qualité souhaité, notamment les temps de maturation de la pâte à pain, la quantité réduite de sel etc.

- **Le cahier des charges détaillé se trouve en annexe 3.**

b) Les conditions de transport et d'entreposage à respecter :

- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

Le candidat s'engage à accepter éventuellement la visite de ses locaux par une personne mandatée par l'établissement.

c) L'étiquetage et la présentation à respecter :

L'emploi de la langue française :
- Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (JO du 05.03.95).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M.
(Commission Centrale des Marchés) le 08 février 1999.
- Le règlement intérieur (CEE) N° 2092/91 du Conseil Européen du 24 juin 1991 relatif au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :
- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- La mention « **produit issu de l'agriculture biologique** » avec **identification de l'organisme certificateur** et, le cas échéant, le logo européen ou un signe national équivalent.
- L'identification du lot de fabrication.

Toutefois, lorsque des denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux Collectivités, ces mentions peuvent figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, la date de consommation et l'identification du responsable.

d) Détermination de la qualité ou de la catégorie et de la présentation de la marchandise :

La qualité (ou catégorie) et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande.

En absence de ces informations, le fournisseur retenu proposera la marchandise aux calibrages et catégories les plus courantes.

10- Modalités d'exécution du marché des produits :
Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande.
Ils doivent être :
- Propres : c'est-à-dire exempts de toutes souillures.
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture.
- Sans goût ni odeur anormaux.
- De première fraîcheur pour une consommation normale.

a) Opérations de vérification et de réception :
Elles sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 18 à 21 du C.C.A.G.
Les deux vérifications qualitative et quantitative, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, en présence du livreur, par le responsable de la réception de notre établissement qui peut se faire assister par toute personne de son choix. Pourra également y assister tout expert ou fonctionnaire requis par l'administration.
Le véhicule de livraison doit entrer dans l'enceinte du secteur restauration.
Le chauffeur devra rester le temps nécessaire pour compter l'ensemble des colis.

b) La vérification qualitative porte sur :
- Les conditions de transport (salubrité, propreté et température) ;
- L'homogénéité de la livraison ;
- La présentation ;
- Le conditionnement et l'étiquetage ;
- La conformité du produit par rapport à la commande ;
- La conformité aux prescriptions du CCTP, aux normes, règlements et décisions du GPEM/DA.

c) Vérification qualitative non conforme :
Il y a toujours et systématiquement rejet en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation.
Si le produit ne répond pas aux satisfactions du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par le pouvoir adjudicateur ou de son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfraction du prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et le non paiement pour absence de service fait.

d) La vérification quantitative porte sur :
Les quantités livrées et facturées au regard des bons de livraison.
Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré dans les 24 heures. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG relatifs à l'exécution de la fourniture au frais du titulaire, et le cas échéant à la résiliation à ses torts, du marché.
Si au cours d'une année, l'établissement était amené à faire procéder à 5 saisies ou procédures semblables minimum, il se réserve le droit de cesser les commandes, en dérogation à l'article 24 du CCAG.

e) Contrôle des températures par l'Etablissement :
En présence du chauffeur à l'ouverture des portes du véhicule, le responsable de la réception contrôle la température du camion et de la marchandise.
Si la température constatée est de 3 (trois) degrés supérieure à la température maximale, fixée par l'arrêté ministériel du 01.02.74 modifié, l'établissement peut refuser la marchandise et se retourner contre le fournisseur pour obtenir une nouvelle livraison conforme, dans les 24 heures ou lui faire payer le surcoût d'un approvisionnement rendu franco de port chez un concurrent (cf. art. 32 CCAG).

11- Détermination du prix, conformément aux articles 17 et 18 du CMP :
a) L'unité monétaire du marché est l'Euro.
b) Le prix remis, **toutes taxes comprises hormis la TVA**, comprend la livraison des fournitures et prestations de services faisant l'objet de l'avis d'appel public à la concurrence.
c) Pour les produits en question : les prix seront révisables tous les six mois, sous réserve que l'indice de référence varie de plus ou moins 5%. Le titulaire informe le pouvoir adjudicateur de cette actualisation (art. 18 du CMP).
La formule d'actualisation est :
Pn = Po * (In / Io)
où Pn est le nouveau prix applicable, Po est l'ancien prix appliqué, In est l'indice INSEE d'identifiant 1570484 à la date de modification tarifaire et Io est ce même indice connu à la date de début d'exécution du contrat ou de la précédente actualisation.
d) Pour certains produits à déterminer, le prix sera basé sur le cours moyen de la
Mercuriale à préciser auquel sera appliqué le rabais ou la majoration en %.
e) Le pourcentage proposé dans l'appel d'offre (rabais ou majoration) sera fixé pour toute la durée de l'accord-cadre.
f) Une proposition de remise à déterminer sur le catalogue des produits doit être proposé à l'établissement (hors promotion).

12- Règlement de la facture :
Il ne sera fait aucune avance ni acompte au titre du présent accord-cadre pour les marchés.
Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique, par virement. Les factures, établies en un original et deux copies, porteront les mentions légales, dont le R.I.B., le RCS ainsi que la référence au présent accord-cadre accompagné du n° du bon de commande.
Le comptable assignataire est l'agent comptable du Collège Yves Klein.
Le délai de paiement des sommes dues au titre des marchés passés suite au présent accord-cadre est de 30 jours à compter de la date de réception du mémoire présenté par le titulaire dès l'exécution du service commandé. Conformément au décret 2008-1550 du 31 décembre 2008.
La facturation devra être détaillée et séparée par familles de produits.

13-Conditions de résiliation :
Voir l'article 10 d) et l'annexe 2 du présent cahier.
Dans le cas où l'un des partenaires (Collège ou titulaire) ne respecterait pas ses engagements respectifs, la résiliation peut être prononcée dans le délai de 8 jours après réception d'une mise en demeure motivée effectuée par LRAR, restée sans effet.

ANNEXE 1

REGLEMENT PARTICULIER D'APPEL D'OFFRES FOURNITURES ET SERVICES

Marchés publics de denrées alimentaires.
En application de l'article 377 du code des marchés publics.
Pour consultation collective : septembre 2015

• **Critères d'attribution du marché, sous la forme d'accord-cadre :**
Les critères d'attribution, classés par ordre d'importance décroissante sont :
- Garanties professionnelles (assurances, notamment), financières, fiscales et judiciaires du candidat ;
- Conformité aux normes de sécurité et d'hygiène françaises (NF) et européennes (CE) ;
- Respect du cahier des clauses techniques et administratives (55%);
- Prix (30%) ;
- Prestations additionnelles (par exemple minimum commande, fréquence de livraison, délai de livraison, animations autour des produits) (15%).

• **Procédures de soumission au marché, sous la forme d'accord-cadre :**
- Le présent accord-cadre est destiné aux fournisseurs ayant répondu à l'avis d'appel public à candidatures publié sur Internet ainsi qu'à ceux qui ont spontanément proposé leurs prestations.
- L'offre doit être transmise à Madame la Gestionnaire du Collège Yves Klein avant le _____
- L'offre sera présentée sous pli ou par Internet (courriel) portant l'indication du présent appel d'offres **« Accord-cadre pour le marché de fourniture de pain bio».**

Cahier des clauses et règlement, lu et approuvé : A , le / / 2015.

Cachet de l'entreprise **Signature du candidat**

Le pouvoir adjudicateur
Du Collège Yves Klein,

Florence Gauthier

ANNEXE 2

Article 43, 44 et 47 du Code des marchés publics

Ne sont pas admises à concourir aux marchés publics les personnes physiques ou morales qui, au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation :
- N'ont pas souscrit les déclarations leur incombant en matière fiscale et sociale, ou n'ont pas effectué le paiement des impôts et cotisations exigibles à cette date.
- Sont en état de liquidation judiciaire ou dont la faillite personnelle a été prononcée.
- N'ont pas respecté l'obligation définie à l'article L.323-1 du Code du Travail.
- Ont fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour trafic de stupéfiants, escroquerie, abus de confiance, blanchiment simple ou aggravé, terrorisme, corruption active et trafic d'influence commis par des particuliers, entraves à l'exercice de la justice, corruption active des fonctionnaires, faux, association de malfaiteurs.

Article 46 du Code des marchés publics

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produit :
- L'acte d'engagement daté et signé (DC8).
- Le cahier d'appel d'offre daté et signé.
- Déclaration du candidat, la déclaration de non condamnation, de non liquidation judiciaire, de non faillite personnelle, la déclaration de non redressement judiciaire ou, au cas, l'avis de procédure, la déclaration de légalité vis-à-vis de l'emploi des travailleurs handicapés. (DC5)
- Le justificatif d'inscription au registre du commerce, au répertoire des métiers ou équivalent.
- Le formulaire DC6 de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, relatif à la lutte contre le travail dissimulé en application des arrêtés du 28 août 2006 et des articles L8221 et L8222 du Code du Travail.
- Les pièces mentionnées à l'article R.324-4 du Code du Travail (*travail non déclaré*)
- La preuve d'une assurance pour risques professionnels.
- Eventuellement, la lettre de candidature et d'habilitation par les sous-traitants (DC4).

Lien pour télécharger les documents DC :
http://www.bercy.gouv.fr/formulaires/daj/daj_dc.htm

ANNEXE 3

CAHIER DES CHARGES

I. DEFINITION DU PRODUIT

Le pain défini par le comité de pilotage possède les caractéristiques suivantes :
EXIGENCES SANITAIRES : Produit sain

EXIGENCES ORGANOLEPTIQUES :
- **Croûte :** Dorée à point, faïencée, sonore.
- **Mie :** Couleur blanc crème pour les pains fabriqués à partir de farine de type 65, couleur bise pour ceux fabriqués à partir de farine de type 80. Texture serrée, légèrement alvéolée. Non collante, souple, facile à tartiner.
- **Odeur :** Agréable, franche, douce sans être fade, odeur de froment, parfois légèrement acidulée.
- **Saveur :** Agréable, franche, noisetée. Immédiatement savoureux et dégageant de nouveaux arômes à la mastication.

EXIGENCES DE SERVICE :
- **Forme :** Pavés 50g
- **Emballage :** Le pain doit être transporté contenu dans un matériau de type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté.
- **Etiquetage :** L'étiquetage du pain comporte les mentions suivantes :

- La dénomination de vente ;
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette.

L'indication de la date d'utilisation optimale n'est pas exigée pour les produits de boulangerie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication.
Les denrées (pains) devront, selon le cas, être accompagnées de tout document prouvant de façon réelle et sérieuse qu'elles respectent les obligations de traçabilité, qu'elles proviennent de farines issues de l'agriculture raisonnée et qu'elles sont exemptes d'O.G.M. (Organismes Génétiquement Modifiés), (moins de 1% selon la loi).

- **Hygiène :** Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure. Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé. En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers. La présence d'animaux familiers dans les locaux où s'exercent ces activités est interdite. De même, l'entreposage du pain à même le sol, même emballés, est interdit.

METHODES D'ANALYSES POUVANT ETRE UTILISEES EN CAS DE CONTROLE :

- Acidité (Iso 7305)
- Humidité (Iso 712)
- Indice de chute de Hagberg (Iso 3093 / AFNOR V 03-703)
- Indice Zélény (Iso 5529)
- Teneur en cendres (Iso 217 / AFNOR 03-720)
- Teneur en protéines (Iso 187 / AFNOR V 03-050)
- Analyses sensorielles.

II. TEXTES DE REFERENCE

- Décret N° 93-1074 du 13/09/93 modifié, concernant certaines catégories de pains (JO des 14/09/93 et 06/10/97).
- Décret N° 89-674 du 18/09/89 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO des 19/09/89, 21/05/98 et 28/03/99).
- Arrêté du 02/10/97 modifié, relatifs aux additifs pouvant être employés dans la fabrication de denrées destinées à l'alimentation humaine (JO des 08/11/97, 01/08/98, 26/11/99 et 15/03/01).
- Décret N° 91-409 du 26/04/91 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, les produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04/05/91, 19/01/99 et 28/03/99).
- Arrêté du 28/05/97 modifié, relatif aux règles d'hygiènes applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01/06/97 et 10/08/99).
- Arrêté du 09/05/95, relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Arrêté du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Arrêté du 06/07/98 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage et de certaines denrées alimentaires (JO du 28/07/98).
- Arrêté du 20/07/98 fixant les conditions techniques et d'hygiènes applicables au transport des aliments (JO du 06/08/98).
- Loi du 25/05/98 réglementant l'appellation de boulanger et l'enseigne de boulangerie (JO du 26/05/98), précisant, notamment que les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.
- Le code de la consommation (articles R.112-1 à R.112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Le guide N° D8-99 du GPEM/DA relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M. (Commission centrale des marchés) le 08/02/99.
- Décision GPEM/DA N° A7-77 spécifiant les conditions de réception du pain.
- Arrêté du 28/08/00, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (JO du 30/08/00).
- L'article 14 alinéa 1 du code des marchés publics qui énonce que « les conditions d'exécution d'un marché peuvent viser à protéger l'environnement ».
- O.G.M. : conformément au réglement Européen n° 1139-98 du 26 mai 1998 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires par O.G.M.qui exige une transparence accrue de l'information pour le consommateur.

- B.O. n° 40 du 14/10/99 qui énonce que la provenance, l'origine et le traitement des denrées alimentaires et la composition des aliments élaborés doivent être mentionnés dans le cahier des charges des marchés alimentaires.

III. SCHEMA DE VIE DU PRODUIT ET RECOMMANDATIONS QUALITATIVES

Etape Schéma de vie
Recommandations Qualitatives
Culture des blés

Choix de graine

- Variétés recommandées par la meunerie française. Graines non génétiquement modifiées.

Semis

Culture

- Fertilisation raisonnée
- Utilisation de pesticides conformes à la réglementation en vigueur

Récolte

- Poids spécifique > 76
- Humidité < 15 %
- Maturité des grains
- Impureté des grains < 4 %
- Impuretés diverses < 3 %
- Taux de protéines > 11 % de la Matière sèche
- Indice Zélény > 30

Stockage des blés

Réception à l'organisme collecteur

- Maturité des grains
- Pureté variétale > 95 %
- Humidité < 15 %
- Poids spécifique > 76
- Taux de protéines > 11 % de la MS
- Indice Zélény > 30

Stockage en silo

- Bonne ventilation
- Absence de grains chauffés (T°<25°C)

Sortie du silo

- Absence de grains chauffés et d'insectes
- Humidité < 15 % de la MS
- Poids spécifique > 76
- Note de panification > 228

Expédition à la meunerie

Etape Schéma de vie Recommandations Qualitatives

Fabrication de la farine

Réception du blé à la meunerie

Traçabilité : circuit amont, origine et stockage.

Nettoyage, séparation et désinsectisation des grains

Stockage du blé propre

Mouture

Ajout d'additifs

• Dans la limite définie par le décret 93-1074 du 13/09/93 pour la fabrication d'un

« Pain de Tradition Française » Conditionnement et Stockage

• Taux de cendres > 0,70 % de la M.S. (farine T65 ou T80)

• Humidité < 15 %

• Taux de protéines > 11 % de la M.S.

• Temps de chute de Hagberg > 250

• Note de panification > 228

• Caractéristiques organoleptiques :

⇨ couleur : blanc

⇨ odeur : absence d'odeur anormale

⇨ saveur : absence de goût étranger

Expédition au boulanger

Fabrication du pain

Réception de la farine

Préparation du levain/levure - Sel - Eau

• Durée de fermentation du levain supérieure à 4 heures

• Afin de conserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles, seule l'utilisation d'un levain liquide ou pâteux est autorisée

• Sel de mer

• Eau potable

Stockage Pesée des ingrédients

Pétrissage

• Pétrissage amélioré

• T° de la pâte après pétrissage > 25°C +/-1

Pointage • 45 minutes minimum

Façonnage

• formes boulot, baguette, pistolet : les pâtons doivent avoir un poids correspondant au poids du produit cuit annoncé

Apprêt • 1 heure ½ au minimum

Cuisson

• L'utilisation d'un four à sole réfractaire est vivement conseillée

• Croûte dorée à point

Défournement

Ressuage

• A l'instant de la livraison :

3 Heures < D° ressuage < 6 Heures

Emballage

• Pains décongelés exclus

Livraison

INFLUENCE DES DIFFERENTES ETAPES SUR LA QUALITE DES PRODUITS

• **Choix des variétés**

- les blés doivent être peu sensibles aux maladies
- les variétés doivent donner des blés panifiables

• **Culture du blé**

- Les conditions de culture doivent limiter les risques de développement de maladies, d'éviter le retard de maturité et la verse.

• **Stockage et transport (Traçabilité)**

- les conditions de stockage et de transport du blé doivent limiter les risques de développement microbien, de présence d'insectes et de rongeurs.
- Les qualités du blé doivent être conservées.

• **Fabrication de la farine**

- Dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, le meunier doit respecter la marche en avant, doit avoir mis en place des méthodes de nettoyage, de désinfection et de lutte contre les nuisibles.
- La farine utilisée sera de la farine de froment ou farine de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère.
- Les instruments de mesure doivent être régulièrement vérifiés et étalonnés (métrologie) pour donner des mesures exactes et reproductibles.
- La mouture doit permettre d'obtenir le type de farine défini (Type 65 ou type 80).
- L'utilisation de certains additifs permet de corriger les éventuels défauts de la farine.

Afin d'améliorer la valeur boulangère, seules sont autorisées les adjonctions définies dans le décret pain N° 93-1074 du 13/09/93 (JO du 14/09/93).

- Les bonnes pratiques de fabrication permettent l'obtention d'un produit sain, d'éviter les mélanges de variétés et l'adjonction d'additifs interdits, tels que les additifs transgéniques.

• **Fabrication du pain**

- Celle-ci doit être définie par le décret 93-1074 du 13/09/1993 (J.O. du 14/09/1993).
- La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.
- Le pain sera préparé exclusivement par la cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :
- de farines panifiables
- d'eau potable
- de sel de mer
- de levure et de levain
- La qualité des matières premières doit permettre d'obtenir un pain conforme aux exigences organoleptiques définies.
- La vitesse et la durée du pétrissage devront être déterminées avec le souci de ne pas dénaturer la couleur et le goût du pain.
- La fermentation se fait uniquement sur levure + levain. Seule l'utilisation d'un levain pâteux ou liquide est autorisée.

Le temps de fermentation doit être suffisant afin de permettre le développement des saveurs du pain et d'éviter le rassissement rapide. Pour la cuisson, l'utilisation d'un four à chauffage direct ou à mazout est interdite. Dans le cas d'un four à bois à chauffage direct, seul le bois sain est autorisé, non résineux et non recyclé.

- A l'instant de la livraison, le pain devra être sorti du four depuis 3 heures au moins et 6 heures au plus.
- Les pains décongelés sont exclus et seraient refusés.
- Les bonnes pratiques de fabrication permettent d'éviter la présence de corps étrangers dans le pain.

IV. METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE AUTOCONTROLE ET SUIVI DE LA FABRICATION DU PAIN

1. Autocontrôles

Les autocontrôles ont lieu en boulangerie, sur les matières premières et le schéma de fabrication. Ils sont réalisés par l'association PQS, de manière à corriger les éventuels écarts et apporter un soutien technique.
Fréquence : 3 FOIS PAR AN MINIMUM.

Qualités des matières premières

- **La farine**

Contrôle visuel :
- Couleur : blanc.
- Odeur : absence d'odeur anormale.
- Saveur : absence de goût étranger.

Contrôles analytiques :
- Taux de cendres : il doit être compris entre 0,70 % et 0,90 % de la matière sèche.
- Humidité : < 15 % de la matière sèche.
- Protéines : > 11 %
- Teneur en amylases : > 250
- Note de panification : > 228

- **Contrôle de la qualité du sel**

Il est recommandé d'utiliser un sel de mer.

- **Contrôle de la qualité de l'eau**

Le boulanger doit s'assurer auprès de sa commune que l'eau utilisée est potable.

- **Contrôle de la qualité du levain**

La fermentation se fait uniquement sur levure + levain. Le levain déshydraté n'est pas autorisé. La méthode directe sans culture préalable n'est pas autorisée afin d'éviter au pain de perdre sa saveur et de rassir trop rapidement. Le boulanger peut utiliser un levain liquide ou pâteux.
Le temps de fermentation du levain doit être supérieur à 4 heures.

Paramètres de fermentation

Contrôle de la température et du temps de fermentation.

Paramètres de pétrissage

Mesure de la température de la pâte après pétrissage : celle-ci doit être de 25 °C +/- 1°C.

Façonnage

Le poids du pâton doit correspondre au poids du produit cuit annoncé :
- boulot : 500 g.
- baguette : 250 g.

- pistolet : 55 g.

Paramètres de cuisson

Il est vivement conseillé l'utilisation d'un four à sole réfractaire.
La cuisson de pâtes congelées n'est pas autorisée.
En sortie de cuisson, la couleur de la croûte doit être dorée à point, faïencée et sonore.

2. Suivi

Une fiche de suivi est a remettre à chaque livraison (cf. fiche de suivi).
Chaque boulanger adhérent peut bénéficier du soutien technique réuni dans l'association Pain Qualité Santé, pour la maîtrise des différents paramètres qualitatifs et la formulation d'un diagramme de fabrication adapté.

CONTROLE SUR LE PRODUIT FINI

1. Vérification quantitative

La vérification quantitative porte sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de livraison.

2. Vérifications qualitatives

Les vérifications qualitatives sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le responsable du marché ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix.
La vérification qualitative porte sur :
- Les conditions de transport,
- L'homogénéité de la livraison,
- La présentation,
- Le conditionnement et l'étiquetage,
- La conformité du produit par rapport à la commande,
- La conformité aux prescriptions du référentiel technique.

Contrôles visuels

A chaque livraison, un contrôle visuel sera effectué :

- Développement normal et régulier des pains,
- Absence de brisure pour les pains autres que ceux de forme ronde,
- Croûte lisse et dorée, relativement sèche et croustillante, dont la partie inférieure, plus terne, ne doit être ni brûlée ni salie,
- Cuisson à point : sonorité de la croûte au choc du doigt, et résistance à la pression de la main,
- Couleur de la mie :
  - ⇨ Pour la farine Type 65 : blanc crème
  - ⇨ Pour la farine Type 80 : bise
- Odeur et goût naturels, sans odeur de levure.

Contrôles analytiques

Des échantillons peuvent-être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire.
En cas de résultat non satisfaisant, le coût d'analyse sera supporté par le fournisseur. Toute nouvelle livraison ne pourra avoir lieu qu'après une analyse favorable du produit incriminé.
Chaque établissement scolaire doit effectuer 1 contrôle par an et de manière inopinée.

Les analyses :

- Acidité totale titrable : TTA

- PH de la mie : < 5,5
- Taux de cendres : 0,70 % < Tx de cendres < 0,90 % de la Matière sèche

3. Audit chez le boulanger par l'établissement client

Le candidat s'engage à accepter éventuellement la visite de ses locaux par une personne mandatée par l'établissement.